

# MITTAGS IN DER ENTE

## Von Dienstag bis Freitag

---

Zu unseren Mittagsmenüs servieren wir einen kleinen Menüsalat oder eine kleine Tagessuppe.

<b>Risotto mit Schweizer Spargeln</b>	<b>28</b>
Datterino Tomaten, Sbrinzmöckli und Rettichsprossen (Spargeln vom Schmitterhof in Diepoldsau)	
<b>Hackbraten am Mittag</b>	<b>36</b>
Sherry-Rahmsauce, Kartoffelstock und glasierte Rüeblen (Schweizer Kalb von Urs Widmer, Lichtensteig)	
<b>Grosser gemischter Blattsalat mit Italian Dressing</b>	<b>26</b>
Parmaschinken und Artischockenherzen	

## Jeden Tag etwas Neues – 7. April bis 10. April

---

### DIENSTAG

<b>Älpler-Rösti mit Bio-Heuschinken</b>	<b>29</b>
Bündner Bergkäse und Spiegelei (Schinken vom Ueli Hof in Ebikon)	

### MITTWOCH

<b>Suure Mocke vom Rind in Rotweinsauce mit Sultaninen</b>	<b>35</b>
Kartoffelstock und Ingwer-Karotten (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Angs in Zürich)	

### DONNERSTAG

<b>Perluhnbrüstchen aus dem Ofen an Portweinjus</b>	<b>36</b>
Pak Choi und Tagliolini (Fleisch aus Frankreich)	

### FREITAG

<b>Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Zitrone</b>	<b>38</b>
Blattspinat und Tomatenreis (Fisch: EU, geliefert von Bianchi in Zürich)	